



Il Vino degli Euganei



Terre di Villa Alessi

Proposte di degustazione 2017

1. Degustazione di 5 vini (2 base, 2 crù, uno spumante o passito) accompagnati da antipasto (salumi, 2/3 crostini), primo (*da scegliere per tutto il gruppo* tra risotto e pasta fresca con diversi condimenti), secondo (*da scegliere per tutto il gruppo* tra coniglio, pollo, faraona o maiale), contorni (di stagione, cotti e verdure crude a buffet), selezione di dolci (zaeti, faedini, o crostata o salame di cioccolato), caffè, mezzo litro di acqua – 32€ + iva (10%) a persona (€ 35,20)
2. Degustazione di 5 vini (2 base, 2 crù, uno spumante o passito) accompagnati da un primo (*da scegliere per tutto il gruppo* tra risotto e pasta fresca, “bigoli”, con tre tipi di condimento *da scegliere per tutto il gruppo tra*: ragù, pomodoro o erbe aromatiche di Villa Alessi), selezione di salumi e formaggi accompagnati da due / tre tipi di bruschette e focaccia fatta in azienda), selezione di dolci (zaeti, faedini, o crostata o salame di cioccolato), caffè, mezzo litro di acqua – 22€ + iva (10%) a persona (€ 24,20)
3. Degustazione di 4 vini (2 base, 2 crù) accompagnati da una selezione di salumi e formaggi con bruschette e focaccia fatta in azienda), zaeti e/o faedini (biscotti tipici), mezzo litro di acqua – 15€ + iva (10%) a persona (€ 16,50)
4. Degustazione di 3 vini (1 base, 1 crù, uno spumante o passito) accompagnati da pan biscotto, bruschette e zaeti o faedini (biscotti tipici), mezzo litro di acqua – 7€ + iva (10%) a persona (€ 7,70) (degustazione in piedi e al banco)
5. Degustazione di 3 vini (1 base, 1 crù e uno spumante) accompagnati da pan biscotto 5€ + iva (10%) a persona (€ 5,50) (degustazione in piedi e al banco)

N.B. Il numero di partecipanti va confermato entro 24 ore precedenti, eventuali disdette dopo tale ora saranno conteggiate ugualmente. Quanto non qui specificato sarà calcolato a consuntivo. Comunicare in anticipo eventuali allergie o intolleranze degli ospiti o presenza di vegetariani/veganisti nel gruppo.